|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 検証一覧表  参考様式8（検証一覧表） | | | | | | | | | |
| 製品名： | | | | | 施設名： | | | | |
|  | | | | | | | | | |
| 工程 | | 25 蒸煮 | | | | | | | |
| 検証番号 | | 内　容 | | 担当者 | | 頻度 | | 記録名 | |
| 1 | | 蒸煮釜内の食品の中心温度の確認 | | 蒸煮釜担当者 | | 1回／釜毎 | | 中心温度測定記録 | |
| 2 | | 連続式自記温度計、タイマーの校正がされていることを確認する | | 蒸煮釜担当者 | | 1回／年 | | 機械設備校正記録 | |
| 3  （改善措置の確認） | | 改善措置が適切であり、同様の不適合事案が発生していないことを確認する | | 品質管理担当者 | | 改善措置実施の都度 | | 改善措置記録 | |
| 4  （製品検査の確認） | | 製品検査の実施 | | 品質管理担当者 | | 1回／年 | | 製品検査成績書 | |
| 5  （HACCPプランの確認） | | HACCPプラン修正の必要性について確認する | | HACCPチーム | | 1回／年 | | HACCP会議議事録 | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
| **作成年月日** | 年 月 日 | | 改訂年月日 | | 年 月 日 | | 改訂年月日 | | 年 月 日 |
| **内容** |  | | 内容 | |  | | 内容 | |  |
| **作成者** |  | | 改訂者 | |  | | 改訂者 | |  |
| **承認者** |  | | 承認者 | |  | | 承認者 | |  |